

Wir zeigen unsere  
Referenzen:  
Privatküche Butz, Zollikon



## Küchen-Kunst

«Die Simeta AG muss nicht auf Designerküche mit Schickimicki machen. Die Simeta-Küche ist Hightech und sieht auch genau so aus.»

Theophil Butz, Werber

### Zahlen & Fakten:

**Projekt:** Privatküche

**Auftrag:** Planung, Herstellung, Montage der neuen Küche

**Kunde:** Inge Steiger Butz und Theophil Butz, Zollikon

**Web:** [www.tingerbutzmarketing.ch](http://www.tingerbutzmarketing.ch)

**Ausführung:** November bis Februar 2017

**Kosten:** 100 000 Franken inkl. Geräte von Gaggenau

**Fläche:** 11 Quadratmeter

### Kunde:

Inge Steiger Butz und Theophil Butz sind beide in der Werbung tätig. Sie PR-Beraterin, er Werbe-Legende mit eigener Kolumne, «Der Motz von Butz» im Fachmagazin Werbewoche. Aus reiner Freude arbeiten die beiden in ihrem Unternehmen Tinger & Butz Marketing & Public Relations zusammen. Ausserdem produzieren sie auf ihrem Weingut in der Toskana ihren eigenen Sangiovese-Wein Theophil und Olivenöl.

### Ausgangslage:

Das Leben entrümpeln und entbünzeln, so das Motto von Inge Steiger Butz und Theophil Butz. Deshalb verkauften sie ihre Villa am Zürichberg und investierten in eine Eigentumswohnung in Zollikon. Theophil Butz hatte die Villa in Zürich 1990 gekauft und war einer der Ersten gewesen, der damals schon eine Privatküche von der Simeta AG einbauen liess. Auch in der neuen Wohnung wollten Inge Steiger Butz und Theophil Butz nicht auf eine Simeta-Küche verzichten müssen. Sie liessen die Küche ihrer Vorgängerin herausreissen und zogen mit einer neuen Simeta-Küche im Februar 2017 ein.

Wenn eine Küche Kunst ist und in der Küche Kunst ist, dann ist das eben Küchen-Kunst. So leben das Inge Steiger Butz und Theophil Butz mit ihrer neuen Privatküche der Simeta AG. Wo andere einfach kochen und abwaschen, setzen die beiden kreativen Köpfe aus der Werbebranche ein Gesamtkunstwerk in Szene. Dementsprechend hoch ist ihre Wertschätzung für die Qualitätsarbeit der Simeta AG.

Das dominante Bild einer Joggerin des britischen Künstlers Julian Opie trennt Küche und Wohnraum. Den Übergang bildet eine Schrankfront der Simeta AG, in den beleuchteten Glasvitrinen steht auch eine Skulptur von H.R. Giger. An der Wand der Küche hängt ein Fallenbild von Daniel Spoerri. Die Einrichtungen der Simeta AG aus Chromnickelstahl und Glas dienen als Installation für Kunst und werden selbst ein Teil davon. Inge Steiger Butz war ursprünglich Couturière und Modezeichnerin. Theophil Butz begann als Grafiker. Ihr Auge für Kunst, für Schönheit, für Form, für Linien ist also Programm. Sie urteilt über das Äussere der neuen Küche: «Note 6 für die Simeta AG! Die Küche passt perfekt zur ruhigen Ästhetik der Farben Schwarz und Weiss, die bei uns den Ton angeben.» Er sagt. «Die Simeta AG muss nicht auf Designerküche mit Schickimicki machen. Die Simeta-Küche ist Hightech und sieht auch genau so aus.»

Die inneren Werte überzeugen ebenfalls. Theophil Butz lobt: «Die Schränke der Simeta AG sind selbst kleine Kunstwerke. Sie schliessen ganz sanft von alleine. Die Simeta-Küche ist von so hoher Qualität, die hält sicher 25 Jahre und wird mich überleben ...» Inge Steiger Butz, die in Basel auch mal ein In-Lokal geführt hatte, ist beeindruckt von der Handwerkskunst der Simeta AG: «Keine Ritzen, alles sauber verschweisst – die Reinigung fällt leicht und die Hygiene ist super.»

Top waren gemäss Inge Steiger Butz und Theophil Butz auch der Service und die Montage. Theophil Butz: «Wir wussten genau, was wir wollen, und ich hatte das bereits gezeichnet. Die Simeta AG hat daraus wunderschöne 3-D-Pläne erstellt und ihren Job danach absolut perfekt gelöst. Auch in Sachen Timing. Die Simeta AG konnte unsere Küche ja nicht einfach aus dem Gestell nehmen, das ist eine Einzelanfertigung mit einer speziellen Tiefe von 70 Zentimetern. Und dennoch war nach acht Wochen wie gewünscht alles fertig.» ▶

**simeta**

Auch so sieht Küchen-Kunst aus. Während die Joggerin des britischen Künstlers Julian Opie stetig rennt, sitzen Inge Steiger Butz und Theophil Butz gemütlich am Esstisch und geben sich bei einem Gläschen Apéro der Kunst des Geniessens hin. Eine Wand trennt den Wohnraum und die Küche der Simeta AG im Hintergrund. Offen geblieben sind der Eingang links vor der Schrankfront und die Durchreiche rechts.



► Inge Steiger Butz ergänzt: «Es gab überhaupt keine Komplikationen. Die Simeta AG kam zweimal zur Baumasskontrolle und verhinderte mit ihrer seriösen Vorarbeit Komplikationen, die uns gar nicht bewusst gewesen waren. Auch die 4-tägige Montage ging gut über die Bühne. Es waren nette, flexible Leute da. Die Stimmung



Die Schrankfront der Simeta AG dient auch als Übergang vom Wohnraum in die Küche.

war fast schon familiär. Dank der Simeta AG hat alles bis auf den letzten Millimeter gestimmt. Die Zusammenarbeit mit der Simeta AG war super.»

Über die Jahre entwickelte sich Inge Steiger Butz zur PR-Beraterin und be-

treute auch Luxusgüter wie Bulgari und The Swiss Deluxe Hotels. Theophil Butz wurde in den 70er- und 80er-Jahren reich mit Kampagnen wie für Jägermeister («Ich trinke Jägermeister, weil ...») Beide wissen genau, was ein erfolgreiches Produkt ausmacht – und haben es bei der Simeta AG gefunden. Diese Qualität hat ihren Preis. 100 000 Franken kostete die Küche mit Gaggenau-Geräten. Theophil Butz fragt rhetorisch: «Wieso soll ich eine günstige Küche kaufen, die ich nach acht Jahren bereits wieder auswechseln muss? Dreimal billiger Seich ist ärgerlich. Ich zahle lieber mehr, dafür erhalte ich auch mehr Qualität, die länger hält und zeitlos ist. Das ist wie bei einem guten Auto.»

Theophil Butz spricht aus Erfahrung. Er war 1990 einer der Ersten mit einer Privatküche der Simeta AG. Die Küche ist immer noch in Betrieb. Doch Theophil Butz und seine Frau Inge Steiger Butz haben ihre Villa verkauft und sind im Februar 2017 in eine Eigentumswohnung gezogen. Dort hatte es zwar bereits eine Poggenpohl-Küche. Für Inge Steiger

Butz und Theophil Butz kam aber erneut nur eine Simeta-Küche in Frage. Theophil Butz: «Die Vorurteile gegenüber professionellen Küchen aus Chromnickelstahl kann ich nicht nachvollziehen. Ich finde Holzküchen ab-

«Note 6 für die Simeta AG!»  
Inge Steiger Butz, PR-Beraterin

solut unhygienisch. Für Gastronomie-Küchen gelten strenge Vorschriften. Wieso sollte das im privaten Bereich nicht genau so wichtig sein?»

Und so genießt das Ehepaar Butz die gemeinsame Zeit in der Küche. Inge Steiger Butz: «Mein Mann ist der erste Rübispitzer und ein ganz guter Salatier. Wir kochen viel zusammen. Das ist wichtig für uns.» Gerne bewirten die beiden auch Gäste. Die Küchen-Kunst macht dabei Eindruck ohne Abdruck. Theophil Butz: «Die Gäste sind begeistert von unserer Küche. Viele fragen nach, ob das Putzen nicht heikel sei. Aber das ist es ganz und gar nicht. Es geht kinderleicht und ohne Schmierereien mit Essigwasser.»

**simeta**  
GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN

Simeta AG 5524 Niederwil  
Tel. 056/618 33 33 Fax 056/618 33 34  
mail@simeta.ch www.simeta.ch